

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

ABOUT US

Equipped with Japan's largest restaurant aging cellar on premise, at Prime 42, we monitor the aging process of the finest American beef from the state of Nebraska, with the highest precision and care.

Flavor of the dry-aged beef varies, depending on the cuts and quality of the meat.

At Prime 42, guests can have an exclusive experience of tasting the different flavors of the American beef, aged at its best, considering the season, outside temperature and condition of the meat itself.

In addition to the steaks, our menu showcases dishes featuring in-house aged fresh seafood and other produce from Japanese market, which will surely bring guests a dining experience with new flavors they have never experienced before.

厨房内に国内最大級の専用熟成庫を完備することにより、ネブラスカ州から届いた最高級アメリカンビーフの熟成を自由にコントロールすることが可能です。ドライエイジビーフは各部位や肉そのものの状態によっても異なってきます。Prime 42では、季節、外気温度及び、お肉の状態によって最高の熟成状態に仕上げることができ、異なった期間の熟成ビーフを一度に食べ比べていただくことができるのも魅力の1つです。また、牛肉以外にも日本国内の新鮮な魚介類及び、その他の食材も店内で熟成させることができるため、今まで体験したことのない新たな味わいに出会えることでしょう。



ABOUT OUR BEEF

We are committed to Greater Omaha's American beef.

The length of aging varies depending on the season and climate.

Please ask your server for more details.

我々は、アメリカ合衆国 ネブラスカ州 グレーターオマハ社のアメリカンビーフにこだわっております。

全てのビーフは季節、気候によって熟成期間が異なりますので、スタッフにお尋ねください。

BUSINESS LUNCH

3,800 yen

NEBRASKA CORN BEEF RILLETTE
ネブラスカコーンのビーフリエット

CAESAR SALAD
シーザーサラダ

CHEF'S CHOICE SOUP
シェフズチョイススープ

GRILLED SEASONAL FISH
鮮魚のグリル

or

GRILLED BEEF STEAK
ビーフステーキグリル

PASSION FRUIT BLANC-MANGER
パッションフルーツのブランマンジェ

COFFEE or TEA
コーヒー又は紅茶

5,800 yen

SMOKED SALMON
スモークサーモン

CHEF'S CHOICE SOUP
シェフズチョイススープ

GRILLED SEASONAL FISH
鮮魚のグリル

GRILLED BEEF STEAK
ビーフステーキグリル

LEMON FROMAGE
レモンフロマージュ

COFFEE or TEA
コーヒー又は紅茶

SALAD BUFFET

PLEASE ENJOY SALAD, DESSERTS AND DRINKS
AS YOU LIKE FROM OUR BUFFET STATION.

サラダ、デザート、ドリンクをbuffetステーションより
お好きなだけお召し上がりください。

1,800 yen

+

TODAY'S MAIN DISH
本日のメインデッシュ

2,800 yen

下記よりお選びください。

CHARCOAL-GRILLED NEBRASKA PORK, RIPE TOMATO CHUTNEY
ネブラスカポークの炭火焼、完熟トマトのチャツネ

SAUTEED SCALLOPS with BASIL & PANCETTA RISOTTO
帆立のソテー、バジルとパンチェッタのリゾット

HERB CRUSTED GRILLED SWORDFISH
カジキマグロの香草パン粉焼き

CHARCOAL-GRILLED CHICKEN THIGH, CHIMICHURRI
森林鶏もも肉の炭火焼、チミチュリソース

SPICY AVOCADO CHEESE BURGER with FRENCH FRIES
スパイシーアボカドチーズバーガー、フレンチフライ添え

CHILLE FEDELINI OF SEA URCHIN & BASIL (+¥800)
雲丹とバジルの冷製パスタ フェデリーニ

US BEEF CAJUN FRIED STEAK, HOLLANDAISE SAUCE (+¥1,000)
US ビーフケイジャンステーキフリット、ソースオランダーズ

CHARCOAL-GRILLED US BEEF STEAK with MASHED POTATO (+¥1,000)
US ビーフステーキの炭火焼、マッシュポテト添え

8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額に消費税 8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

THE STARTER

OYSTER SHOT 3PCS フレッシュオイスター 3PCS	Bloody Mary / Cucumber Gelée / Quail Egg ブラッディーマリー / 胡瓜のジュレ / 鶏卵	2,000
CAVIAR 18g キャビア 18g	Buckwheat Blinis / Chives / Sour Cream そば粉のブリニ / シブレット / サワークリーム	12,000
SEARED SKIPJACK CARPACCIO カツオの炙りカルパッチョ	Seasoned Gelée / Citrus Mayo / Garlic Chips 薬味のジュレ / シトラスマヨネーズ / ガーリックチップス	1,800
NICOISE SARDINES イワシのニース風	Caviar / Aged May Queen / Green Beans キャビア / 熟成メークイン / インゲン豆	2,200
TUNA & AVOCADO TARTARE マグロとアボカドのタルタル	Ginger Lime Sauce / Caviar / Red Daikon Radish ジンジャーライムソース / キャビア / 紅芯大根	2,200
SMOKED SALMON スモークサーモン	Passion Fruit / Carrot Rapée / Fjord Ruby パッションフルーツ / キャロットラペ / 鱒の卵	2,000
SEA URCHIN PUDDING 雲丹プディング	Sea Urchin / Seawater Gelée / Knotweed 雲丹 / 海水のジュレ / 蓼	1,600
WAGYU TARTARE 和牛タルタル	Sea Urchin / Consommé Gelée / Horseradish Cream 雲丹 / コンソメジュレ / レフォールクリーム	2,900
GRILLED TURBANSHELL サザエの壺焼き	Seaweed Liver Butter / Seaweed Crostini 海藻肝バター / 海藻クロスティーニ	2,000
FOIE GRAS CONFIT フォアグラの冷製コンフィ	Mango Purée / Brioche / Citrus & Green Beans Salad マンゴーピューレ / ブリオッシュ / 甘夏とインゲン豆のサラダ	2,600
SAIKYO MISO FOIE GRAS 西京味噌漬けフォアグラソテー	Braised Daikon / Consommé Port Sauce / Yanaka Ginger 大根ブレゼ / コンソメポルトソース / 谷中生姜	3,000
ROASTED BEEF TRIPES & MARROW 牛トリッパと牛骨髄のロースト	Summer Truffle / Grilled Pearl Onion / Aged Comté サマートリュフ / グリルペコロス / 熟成コンテチーズ	2,800
CALIFORNIAN BURRATA CHEESE カリフォルニア産ブラータチーズ	Cantaloupe Vinaigrette / Prosciutto di Parma / Pepper Grissini メロンヴィネグレット / パルマ産生ハム / ペッパーグリッシーニ	2,600
KAMAKURA VEGETABLE STICK 鎌倉野菜のスティックサラダ	Hazelnut Bagna Cauda / Ranch Sauce ヘーゼルナッツバーニャソース / ランチソース	2,000
CAESAR SALAD オリジナル シーザーサラダ	Romaine Lettuce / Parmesan Cheese Puff / Smoked Bacon ロメインレタス / パルメザンチーズパフ / スモークベーコン	1,800
SALAD ROUGE 赤い野菜のサラダ	Beets & Apple / Honey Lemon Vinegar / Red Endive / Kale ビーツと林檎 / ハニーレモンヴィネガー / 赤アンディーブ / ケール	1,800
MAY QUEEN POTATO POTAGE 熟成メークインの冷製ポターージュ	Sea Urchin / Consommé Gelée / Chive 雲丹 / コンソメジュレ / シブレット	1,600
AGED BEEF CONSOMMÉ 熟成コンソメスープ	Water Shield / Beef Tongue / Nameko Mushroom ジュンサイ / 牛タン / ジャンボナメコ	1,800

THE SEA

SAUTEED JAPANESE SEA BASS 日本海スズキのソテー	Mussels Marinière / Herb / Wild Asparagus ムール貝のマリニエール / ハーブ / アスパラソバージュ	3,300
SEA EEL FRITTER 穴子のフリット	Kishu Water Eggplant / Ravigote Sauce / Summer Truffle 紀州水茄子 / ラビゴットソース / サマートリュフ	2,800
SEARED HOKKAIDO SCALLOPS 北海道ホタテ貝のシアード	Salt Lemon Risotto / Lemon Butter Sauce / Saffron Condiment 塩レモンリゾット / レモンバターソース / サフランコンディメント	2,800
CHARCOAL-GRILLED LOBSTER カナディアンロブスターの炭火グリル	Spicy Tomato Salsa / Herb Salad / Grilled Lemon スパイシートマトサルサ / ハーブサラダ / グリルレモン	6,800
CHARCOAL-GRILLED DRY-AGED SWORDFISH 熟成カジキマグロの炭火グリル	Green Coconut Sauce / Chili Oil / Grilled Lemon グリーンココナッツソース / チリオイル / グリルレモン	3,300

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額にサービス料 12%と消費税 8%が加算されます。

GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS

THE BEEF / Selection from Greater Omaha, state of Nebraska

THE CUT 42 / T-BONE / for 3~4 ザ・カット42 / ティーボーン / 3~4名		29,000
SURF & TURF NY ストリップ with ロブスターテイル		15,000
TOMAHAWK トマホーク 1000g		19,000
TENDERLOIN テンダーロイン 200g	Wet Aged	7,000
	Smoked	7,000
BONE IN FILET ボーンインフィレ 300g	Wet Aged	8,000
	Dry Aged	9,000
NEW YORK STRIPLOIN ニューヨークストリップロイン 600g	Wet Aged	10,000
	Dry Aged	12,000
T-BONE ティーパーン 800g	Wet Aged	14,000
	Dry Aged	16,000

THE BEEF / Privately-farmed A5 Yamagata Wagyu

SIRLOIN サーロイン 100g		8,000
TENDERLOIN テンダーロイン 100g		8,000
RUMP ランプ 130g		6,000
ICHIBO イチボ 130g		6,000

SIDE DISH

MASHED POTATO マッシュポテト	1,200
ASPARAGUS HOLLANDAISE アスパラオランダーズ	1,800
SAUTEED WILD MUSHROOM 信州ワイルドマッシュルームソテー	1,400
POTATO CONFIT WITH RACLETTE CHEESE ポテトコンフィ、ラクレットチーズソース	1,400
FRENCH FRIES フレンチフライ	1,200
RATATOUILLE ラタトゥイユ	1,200

ADD

FOIE GRAS フォアグラ	2,300
BONE MARROW ボーンマロー	1,500
GARLIC CHIPS ガーリックチップス	500
WATERCRESS クレソン	500
SUMMER TRUFFLE サマートリュフ	3,000

SAUCE

RED WINE レッドワインソース	500
OROSHI PONZU おろしポン酢	500
WASABI SHOYU わさび醤油	500
MUSTARD, 3KINDS 3種マスタード	500

12% SERVICE CHARGE AND 8% TAX WILL BE ADDED TO THE ABOVE PRICES. 上記の金額にサービス料 12%と消費税 8%が加算されます。
GUESTS WHO HAVE ALLERGIES, PLEASE TELL YOUR SERVER. 食材アレルギーをお持ちのお客様は担当サーバーにお申し付けください。

EXECUTIVE CHEF / DAISUKE ITAGAKI ASSISTANT CHEF / MASARU AZUMAYA

Prime 42

BY NEBRASKA FARMS